109 年農產加工加值講座

文圖 / 任珮君



▲現場討論熱絡

為落實農產加值政策之推動，協助在地農產加工與行銷發展，本場於 109 年 8 月 6 日特別辦理 109 年農產加工加值講座，洪梅珠副場長致歡迎詞表示農產加工是農業發展之趨勢，鼓勵大家可多多利用二級加工，增加產品多元性，串聯農業六級產業。上午場邀請育達科技大學餐旅經營系賴奕瑄助理教授講授「農產加工品開發概論」，利用小農加工展示產品說明新產品開發時，應注意水活性、酸鹼值、溫度等食品保藏之影響因子，運用不同加工技術組合之欄柵技術，可有效延長食品的保存期限；下午場邀請育達科技大學多媒體與遊戲設計系黃月桂助理教授講授「農產加工品創意行銷」，分享輔導新竹及苗栗地區業者之行銷經驗，例如運用故事行銷及三欄式定價等方式吸引消費者目光，還有不同素材的搭配建立自有特色；接著，由本場任珮君助理研究員介紹農產加值打樣中心服務流程，以及本場 108 年農產加值打樣中心營運狀況，並帶領與會嘉賓實地參訪，現場互動熱絡。


▲會後參訪本場農產加值打樣中心